大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37 ☎06（586）1122
南部事業本部	〒590-0973	堺市住吉橋町2-2-19 ☎0722（38）1131
和歌山支社	〒640-8033	和歌山市本町1-5 ☎0734（31）2481
北東部事業本部	〒578-0925	東大阪市稲葉2-3-17 ☎0729（62）1131
北部事業所	〒569-0025	高槻市藤の里町39-6 ☎0726（71）0361
奈良支社	〒631-0036	奈良市学園北2-4-1 ☎0742（44）1111
兵庫事業本部	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2 ☎078（360）3100
姫路支社	〒670-0836	姫路市神屋町4-8 ☎0792（85）2221
豊岡支社	〒668-0047	豊岡市三坂町6-57 ☎0796（23）2221
京滋事業本部	〒600-8815	京都市下京区中堂寺粟田町1 ☎075（311）7381
滋賀支社	〒525-0037	草津市西大路町5-34 ☎077（562）5311
滋賀東支社	〒522-0074	彦根市大東町12-11 ☎0749（22）3131
長浜営業センター	〒526-0058	長浜市南呉服町3-4 ☎0749（62）7171
本社	〒541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2 ☎06（202）2221

大阪ガス株式会社

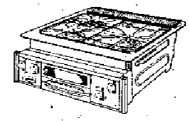
おねがい ガスくさいときは、ガス栓を開め窓を全開にして、（火気に注意して）大阪ガスに連絡してください。

ガスビルトインコンロ
取扱説明書

商品コード
10-583型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。



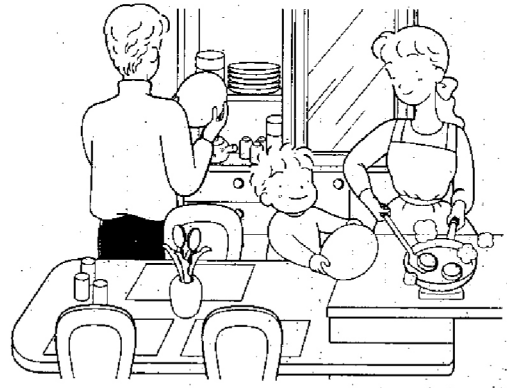
○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型式名
C3G47RRG



大阪ガス

TD11

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
お願い	危険・警告・注意以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。
※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を簡単の文字で表記しています。
（例：ガス漏れのおそれがあります。）

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意味
⚠	特定しない一般的な危険・警告・注意
⚠	高温注意
⚠	発火注意
⃠	特定しない一般的な禁止
⃠	火気禁止
⃠	分解禁止
⃠	接触禁止
❗	必ず行う

もくじ

ページ

特に注意していただきたいこと ページ1～5

1. 使用前に
- ●各部のなまえ ……6
- ●使用前の準備 ……7
  - ・乾電池の取り付けかた ……7

2. 使いかた
- ●中華鍋・鍋の選びかたについて ……8
- ●点火・消火のしかた(コンロ) ……9～10
- ●点火・消火のしかた(グリル) ……11～12
- ●安全機能・温度センサーについて ……13～14

3. 点検・お手入れ、他
- ●点検・お手入れ ……15～17
  - ・点検 ……15
  - ・点検・お手入れ後のセット方法 ……15～17
    (バーナーキャップ・トッププレート・グリル水入れ皿)
  - ・お手入れ ……16
- ●故障かな？と思ったら ……18～19
- ●アフターサービス ……20
- ●仕様 ……21

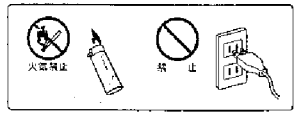
特に注意していただきたいこと

⚠危険

ガス漏れ時の処置

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- 上記①~③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
  火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

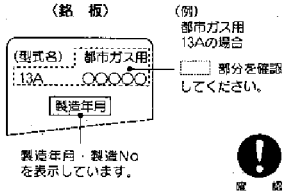


⚠警告

使用ガスについて

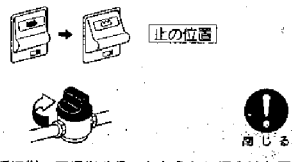
- 必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
  表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異臭、異常音、異気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを止の位置にする。
  ⇩
  ②ガス栓を閉じる。
  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、9ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

⚠警告

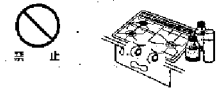
火災の予防

- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。
  特にグリル使用中は注意してください。
  魚が燃え上がることがあります。
  火災のおそれがあります。

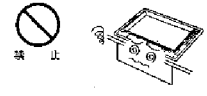
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。
  火災のおそれがあります。

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
  火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

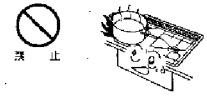
- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。
  引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



- 鉄板およびごとくからはみ出すような鍋や焼き網類は使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災、機器焼損のおそれがあります。



- 鍋などをごとくからはみ出すような使いかたはしない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。



周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
  ⇨別添の「工事説明書」を参照してください。
  防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
  壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
  設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠警告

分解禁止

- 修理技術者以外の人は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
  異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります

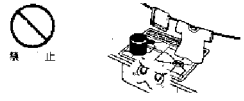
ガス事故防止

- 使用時の点火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

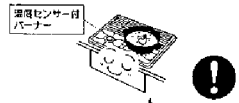
⚠注意

使用上の注意

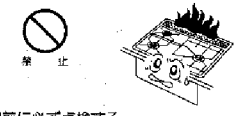
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
  火災のおそれや機器破損の原因になります。



- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
  （温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能が働きません。）
  火災のおそれがあります。



- 魚などの焼きすぎに注意する。（魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。）
  火災のおそれがあります。



- グリル内に食品屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
  火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量（約300mℓ）の水を入れる。
  また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
  火災のおそれや煙や臭いにより機器破損の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの（アルミはくや市販のグリル石など）を入れて使用しない。
  火災のおそれや機器破損の原因になります。
- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。
  異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
  グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。
  グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- トッププレートに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
  機器の故障の原因になります。
- フッ素樹脂加工のトッププレートのため、焼網の使用はさける。
  フッ素樹脂の損傷の原因になります。

⚠注意

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
  他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

補助具について

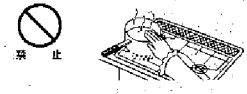
- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製しる受け皿（市販品）は使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

子供に注意

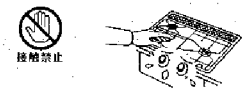
- 幼児や小さな子供にさわらせないよう注意する。
  思わぬ事故の原因になります。

やけどに注意

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。
  衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

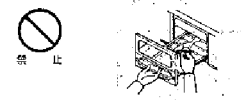


- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。
  やけどのおそれがあります。

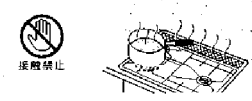


- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。
  やけどのおそれがあります。

- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。
  やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
  また、強火で使用する場合、なべやフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
  やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。



- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は水がこぼれないよう注意する。
  やけどのおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠注意

日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、15～17ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。
  やけどや怪我のおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は、水気をよく切ってからセットする。
  異常燃焼や機器の故障の原因になります。

お願い

お手入れについて

- バーナーに煮こぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。
  煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器故障のおそれがあります。

キャビネットの開閉について

- コンロを強火で使用している場合は、機器の下のキャビネットとびらをゆっくりと開閉してください。
  火が途中で消える場合があります。

長期間使用しない場合

- ガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合もガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  液漏れの液漏れにより、機器をいためる原因になります。

機器の設置について

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
  火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

乾電池について

- 乾電池の＋・－方向を間違えないでください。
  点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
  乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

トッププレートの設置について

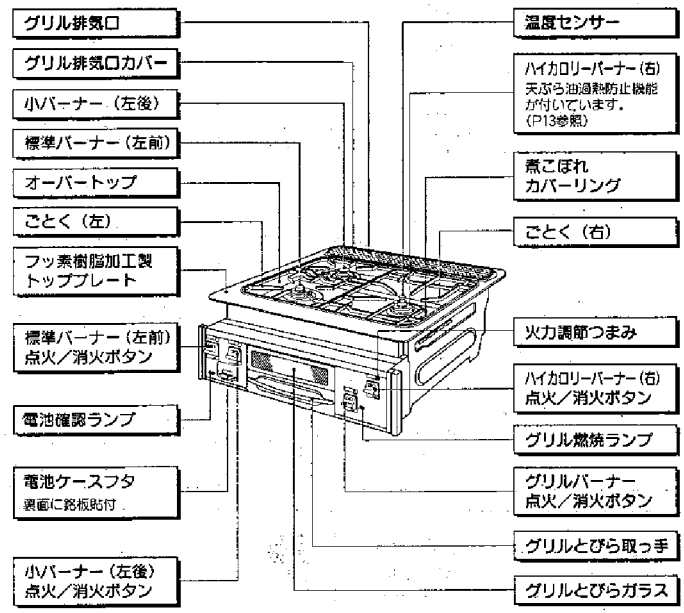
- トッププレートは確実に取り付けてください。
  不完全燃焼の原因になります。

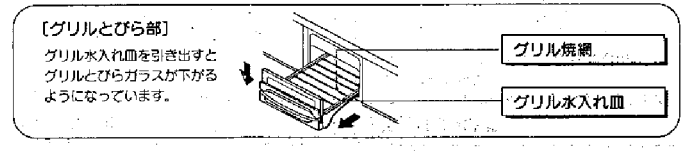
この機器は一般家庭用です。

- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

1 使用前に 各部のなまえ

各部のなまえ





特　長

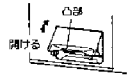
＝ハイカロリーバーナー＝
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能、コンロ消し忘れタイマー（約2時間）がついています。
＝グリルバーナー＝
グリル消し忘れタイマー（約30分）、グリル燃焼ランプがついています。

1 使用前に 使用前の準備

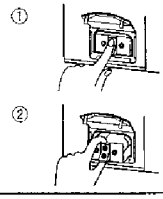
■ガス栓を全開にする

■乾電池の取り付けかた

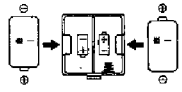
1. 電池ケースフタの凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
※開けた状態で手を離すとフタは少し下がります。（約5mm程）



2. [電池ケースの取りはずし方]
①乾電池が入っている場合
電池ケース手前上の㊀を図のように指で上に押しあげ、指を離すと電池ケースが少し前に出てきて取り出せます。
②乾電池が入っていない場合
電池ケースを図のように指で持ちあげながらつまんで取り出してください。

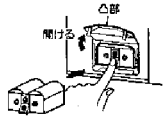


3. [乾電池の取り付け方]
乾電池の⊕⊖を確かめて、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。



お願い
- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。

4. [電池ケースの取り付け方]
電池ケース手前下の㊀を指で下に押しながら奥に当たるまで押し込む。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がして固定されます。



5. フタを閉めるときは、開いた状態でフタが下がった分だけ上に押し上げて矢印②の方向に閉じる。

お願い
- フタは約120度（角度）程開きます。それ以上は無理に開かないでください。
フタが破損する場合があります。

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

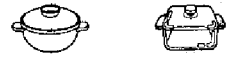
《ハイカロリーバーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。
- 中華鍋によっては、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに当たらないものがありますので注意してください。

鍋の選びかた

- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷらフライなどの揚げもの料理
アルミ製の鍋	○	○
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○
ステンレス製薄手（鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×
中華鍋	○	× センサーが調理油温を正確に読みとれず発火する場合があります。
鉄製の鍋・フライパン	○	○
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋 	○ 土鍋の場合は焦げつき度合いが強くなることがあります。	×
	○：適しています。 ×：適していません。 （温度を正しく検知できないおそれがあります。）	

2 使いかた 点火・消火のしかた（コンロ）

1. 点火前に

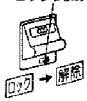
ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。

消火の状態でガス栓を全開にしてください。

■ロックって？

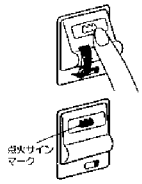
- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火／消火ボタンを作動させない機構です。必ず消火状態で操作してください。
- 点火（開）の状態でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



2. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。
- 着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。



- 点火してから数秒間押し続けてください。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。ハイカロリーバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も弱火の方向へ動きます。
- ハイカロリーバーナーは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。（消し忘れタイマー）
- 鍋などの水滴はふき取ってください。

ワンポイントアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

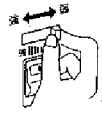
⚠注意

- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて使用しない。
  別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに点火したことを確認する。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

3. 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。



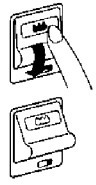
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと火力は強く、（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

⚠注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
  やけどのおそれや取っ手部の損傷の原因になります。

4. 消　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



⚠注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

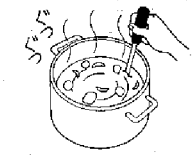
ハイカロリーバーナー（温度センサー付）を使用するときのコツ

○予熱する場合

- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて消火する場合があります。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないよう時々まぜてください。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

使いかた

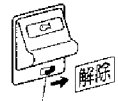
2 点火・消火のしかた（グリル）

初めてグリルを使うときは、グリル水入れ皿にコップ1杯半分（約300mℓ）の水を入れ、15分程度のから焼きをしてください。（グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。）

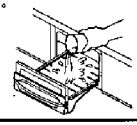
1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



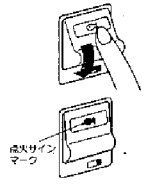
- グリル水入れ皿に必ずコップ1杯半分（約300mℓ）の水を入れてください。



2. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。
- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。

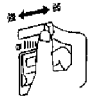


⚠注意

- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて使用しない。
  別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、確実に点火させるために火力調節つまみは強火の方向へ動きます。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
  配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 約30分連続で使用すると安全のため自動消火します。

3. 火力調節

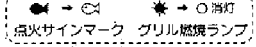
火力調節つまみを左右に動かして調節する。



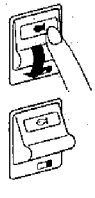
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと火力は強く（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

4. 消　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。



⚠注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

グリル使用中、使用直後は・・・

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。
  火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量（300mℓ）以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらを奥まで押し込む。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。
  やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。

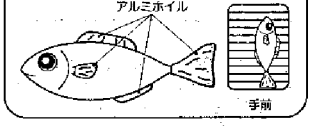
コツ

予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。
- 上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように網の手前に寄せ焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。

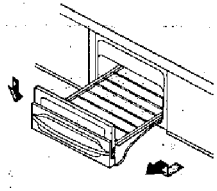


点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
  ※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
  ・グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
  ・グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
  ・グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。

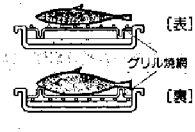


▣取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。

グリル焼網の高さ調整

- グリル焼網の表・裏で高さを調節します。
  「表」 → 焼網が高くなります。
  「裏」 → 焼網が低くなります。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



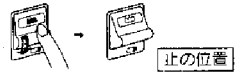
2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
ハイカロリーバーナー（温度センサー付）	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）
グリル	グリル消し忘れタイマー 点火後約30分経過すると自動的にガスを止め消火します。 （ブザー音（ピー）でお知らせします。）

安全機能がはたらいたとき

●点火／消火ボタンを 止の位置 にしてください。



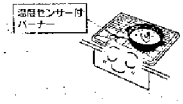
⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。
やけどのおそれがあります。

揚げもの調理時の注意

⚠注意

●揚げもの調理するときは、200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。
●調理はなるべく強火からはじめてください。
（揚げもの料理、土鍋や耐熱ガラス容器の煮物など）
※鍋底にセンサーがはたらくことがあります。
●揚げもの調理をされるときは、温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついているハイカロリーバーナーを使用する。
火災のおそれがあります。

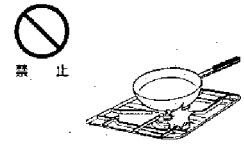


●ハイカロリーバーナーは、点火／消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
●鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

揚げもの用

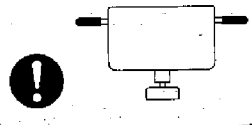
温度センサーの注意

●強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
●センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

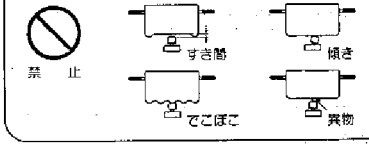


正しい鍋ののせかた

●鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



●このような状態では使わないでください。
（正常に作動しなくなります。）



●鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300ｇ以上（調理物の重さを含む）必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

焦げつき消火機能について

●焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
●小火から大火に切り替えた場合にセンサーが働いて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理は標準バーナーでしてください。

●ハイカロリーバーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。
下記のような調理は途中消火することがありますので、標準バーナーを使用してください。
・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
・いりもの料理（ごま・大豆など）
・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）
・炊飯

こんろ周辺の温度が異常に高くなった場合に昇温センサーが働いてこんろを消火します。

●トッププレートからはみ出すような鍋を使用した場合や、バーナー中心から大きくずらして鍋を置いてこんろを使用したときこんろを消火する場合があります。
※消火した場合は、トッププレートの温度が下がるまでしばらく待ってから（10分程度）点火操作をしてください。
●センサーが働いているときは点火操作はできますが手を離すと火が消えます。

3 点検・お手入れ、他
点検・お手入れ

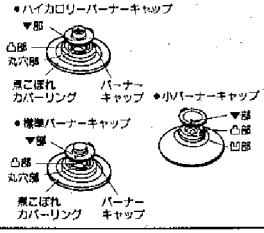
点　検

点検項目	点検のしかた	処置
乾電池は？	（ハイカロリーバーナー（温度センサー付）・グリルバーナー） 使用時に電池確認ランプが点滅していませんか？ ●使用時電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、ブザー音（ピー）がなり消火し、また使用できません。	新しい乾電池と交換してください。 （7ページ参照） 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
	（標準バーナー・小バーナー） ●電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの速さになります。	
各部品の取り付けは？	トッププレート・オーバートップ・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。 （下記「点検・お手入れ後のセット方法（1）」を参照）
バーナーキャップは？（コンロ部）	炎口が目づまりしていませんか。 傾いたり浮いたりしていませんか。	お手入れのしかたをご覧ください。 （16ページ参照）
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていませんか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

点検・お手入れ後のセット方法（1）

バーナーキャップの取り付けかた

●図のように正しくセットしてください。
①トッププレートの上に、オーバートップ・煮こぼれカバーリングをのせてください。
②ハイカロリー・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確実にセットしてください。
小バーナーキャップは▼部を手前側にして、▼部の下側にある凸部とバーナー本体手前側の凹部とが合うよう、確実にセットしてください。
③ごとくをのせてください。
（ごとくは左右で異なります。コンロ2ヶ用が左、1ヶ用が右です。）
※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。



■ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。
■フードの清掃の際など、コンロの上には絶対に乗らないでください。

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●オーバートップ ●ごとく ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿 ●煮こぼれカバーリング	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふきとってください。
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。（17ページ参照）
●バーナーキャップ	●お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●煮こぼれたときは、必ずお手入れしてください。 ●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。
●温度センサー	●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 また、上下にスムーズに動くことを確認してください。 ※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。 故障の原因になります。
●フッ素樹脂加工製トッププレート	スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。 ●汚れたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ●金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ洗剤）は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのご使用にならないでください。 ●お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。 ●トッププレートとオーバートップ、煮こぼれカバーリング、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。

お願い

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

お願い

トッププレート

トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は、必ず図2のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。

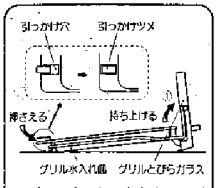
（図1）

（図2）

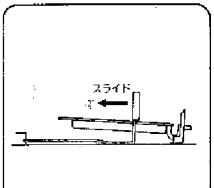
点検・お手入れ

点検・お手入れ後のセット方法（2）

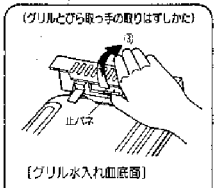
グリル水入れ皿の取りはずしかた



(1)グリル水入れ皿を台やテーブルの上に置き、グリル水入れ皿の端部を軽く押さえながらグリルとびらガラスを矢印①の方向へ持ち上げる。

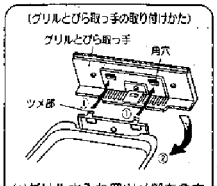


(2)引っかけツメをはずし、グリルとびらガラスを矢印②の方向へスライドさせる。

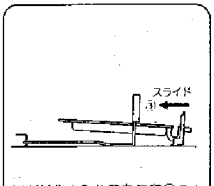


(3)グリル水入れ皿を裏がえして持ち、止バネを矢印③の方向へ倒すようにして止バネをはずす。

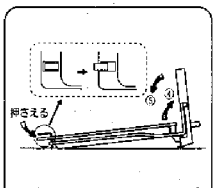
グリル水入れ皿の取り付けかた



(1)グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ（矢印①）、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。



(2)グリル水入れ皿を矢印③の方向へ当たるまでスライドさせる。



(3)グリルとびらガラスを矢印④の方向へ持ち上げ、引っかけツメを引っかけ穴に合わせた後、矢印⑤の方向へ戻す。

故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
  まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●ガス栓が全開になっていますか？	7
	●乾電池が消耗していませんか？	15
	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	15
	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	15
	●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？	19
	●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？（数秒間押しましたか？）	9・11
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。	
	⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。	2
	●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	19
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？	19
	●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？	19
	●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	19
	<ハイカロリーバーナー（温度センサー付）側>	
	●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？	13
	●温度センサーが汚れていませんか？	16
	●鍋を正しくのせていますか？	14
	●火をつけてから約2時間以上たっていませんか？	13
	●鍋底が凸凹していませんか？	14
	<グリルバーナー>	
	●火をつけてから約30分以上たっていませんか？	13
	<ハイカロリー・標準バーナー>	
	●大きな鍋を使用していませんか？	14
	●鍋をずらして使用していませんか？	14
	●鉄板などを使用していませんか？	14
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	15
	●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	15

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

●次のような現象は故障ではありません

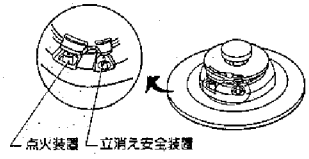
●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	部品についている油が焼けるためです。11ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	⇨	火が消えたときの音で異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、点火装置や立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー



3 点検・お手入れ、他
アフターサービス

アフターサービス
サービスのお申し込み

●18～19ページ「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
●確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード
電池ケースフタの裏に貼付してあります。　例 (N) 10-583 (U) 大阪ガス株式会社 [09]
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

仕様

仕 様

品名	ガスビルトインコンロ
機器コード	10-583型
型式名	C3G47RRG
点火方式	連続スパーク点火
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間） （ハイカロリーバーナー） ・グリル消し忘れタイマー（約30分）（グリルバーナー）
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単一1.5V2個)・工事説明書
外形寸法	高さ230mm×幅598mm×奥行494mm
質量（本体）	18kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 ハイカロリーバーナー（右）	標準バーナー（左 前）	小バーナー（左 後）	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13 A	4.19 (3,600kcal/h)	2.67 (2,300kcal/h)	1.40 (1,200kcal/h)	1.98 (1,700kcal/h)	9.77 (8,400kcal/h)	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	3.90 (3,350kcal/h)	2.56 (2,200kcal/h)	1.28 (1,100kcal/h)	1.86 (1,600kcal/h)	9.13 (7,850kcal/h)	
LPガス用		4.20 (0.301kg/h)	2.68 (0.192kg/h)	1.28 (0.092kg/h)	1.88 (0.135kg/h)	9.63 (0.690kg/h)	R1/2 (オネジ)

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

メモ

メモ